

TUGAS AKHIR PERANCANGAN
PERANCANGAN FASILITAS WISATA BERBASIS INDUSTRI
OLAHAH MAKANAN HASIL TAMBAK DI KABUPATEN SIDOARJO
DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR BIOFILIK



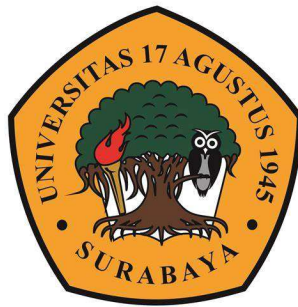
DISUSUN OLEH:

SURYA DIRGANTARA PUTRA
1442100020

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA
2025

TUGAS AKHIR PERANCANGAN
PERANCANGAN FASILITAS WISATA BERBASIS INDUSTRI
OLAHAN MAKANAN HASIL TAMBAK DI KABUPATEN SIDOARJO
DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR BIOFILIK

Diajukan untuk memenuhi persyaratan studi Strata Satu (S1)
sebagai salah satu prasyarat menempuh Tugas Akhir Perancangan



DISUSUN OLEH:

SURYA DIRGANTARA PUTRA

1442100020

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA
2025

LEMBAR PENGESAHAN
TUGAS AKHIR PERANCANGAN
SEMESTER GENAP TAHUN 2024/2025

**PERANCANGAN FASILITAS WISATA BERBASIS INDUSTRI OLAHAN
MAKANAN HASIL TAMBAK DI KABUPATEN SIDOARJO DENGAN
PENDEKATAN ARSITEKTUR BIOFILIK**

Diajukan Oleh:

SURYA DIRGANTARA PUTRA
1442100020

Mengetahui / Menyetujui

Pembimbing Utama:



Ar. Mufidah, S.T., M.T., IAI.
NPP: 20440.97.0501

Mengetahui:

Dekan
Fakultas Teknik:


Dr. Ir. Saiful M. Kes., IPU., ASEAN Eng.
NPP: 20410.90.0197

Ketua Program Studi
Arsitektur:



Ir. Ar. Muhammad Faisal, S.T., M.T., IAI.
NPP: 20440.96.0498

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA
2025

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Surya Dirgantara Putra
NBI : 1442100020
Judul : Perancangan Fasilitas Wisata Berbasis Industri
Olahan Hasil Tambak di Kabupaten Sidoarjo
dengan Pendekatan Arsitektur Biofilik
Pembimbing Utama : Ar. Mufidah, ST., MT., IAI.
Ketua Penguji : Ir. Suko Istijanto, Dipl. TRP., MT.

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa:

1. Semua Laporan, Tulisan Ilmiah, Gambar, dan Desain Tugas Akhir Perancangan ini adalah hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan tiruan atau duplikasi dari karya yang sudah pernah dipublikasikan atau/dan pernah dipakai di Lingkungan Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya maupun di Perguruan Tinggi atau Instansi manapun, kecuali bagian yang sumber informasinya dicantumkan sebagaimana mestinya.
2. Tugas Akhir Perancangan dengan judul di atas bukan merupakan plagiarisme, pencurian hasil karya milik orang lain, hasil kerja orang lain untuk kepentingan saya karena hubungan materi maupun non-materi, ataupun segala kemungkinan lain yang pada hakekatnya merupakan karya saya secara orisinal dan otentik.
3. Pernyataan ini saya buat dengan kesadaran sendiri dan tidak atas tekanan ataupun paksaan dari pihak manapun demi menegakkan integritas akademik di Institusi ini. Dan bila di kemudian hari diduga kuat ada ketidaksesuaian antara fakta dengan pernyataan ini, saya bersedia diproses oleh Tim verifikasi yang dibentuk oleh Program Studi/ Fakultas/ Universitas dengan sanksi terberat berupa pembatalan kelulusan saya.

Surbaya, 14 Juli 2025



Surya Dirgantara Putra
1442100020



UNIVERSITAS
17 AGUSTUS 1945
SURABAYA

BADAN PERPUSTAKAAN
Jl. SEMOLOWARU 45 SURABAYA
TELP. 031 593 1800 (Ext. 311)
e-mail : perpus@untag-sby.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai Civitas Akademik Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Surya Dirgantara Putra
NBI/ NPM : 1442100020
Fakultas : Teknik
Program Studi : Arsitektur
Jenis Karya : ~~Skripsi/ Tesis/ Disertasi/ Laporan Penelitian/ Praktek*~~

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Badan Perpustakaan Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya *Hak Bebas Royalti Noneklusif (Nonexclusive Royalty-Free Right)*, atas karya saya yang berjudul:

" PERANCANGAN FASILITAS WISATA BERBASIS INDUSTRI OLAHAN MAKANAN HASIL TAMBAK DI KABUPATEN SIDOARJO DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR BIOFILIK "

Dengan *Hak Bebas Royalti Noneklusif (Nonexclusive Royalty - Free Right)*, Badan Perpustakaan Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya berhak menyimpan, mengalihkan media atau memformatkan, mengolah dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, mempublikasikan karya ilmiah saya selama tetap tercantum

Dibuat di : Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
Pada tanggal : 14 Juli 2025

Yang Menyatakan



Surya Dirgantara Putra

1442100020

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah S.W.T. Atas segala nikmat dan karunia-Nya telah melimpahkan rahmat-Nya sehingga dapat terselesaikan Laporan Tugas Akhir Perancangan yang berjudul

PERANCANGAN FASILITAS WISATA BERBASIS INDUSTRI OLAHAN MAKANAN HASIL TAMBAK DI KABUPATEN SIDOARJO DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR BIOFILIK

Sholawat serta salam untuk sang junjungan Rosulullaah Muhammad S.A.W. semangat serta ajarannya menghantarkan ilham, sebagai pengingat dikala lupa bahwa Proposal ini hanyalah sebagian kecil dari kesatuan tujuan hidup.

Laporan ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan Tugas Akhir Perancangan, penulis menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan laporan ini, sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan tugas laporan ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan, sehingga kritik dan saran akan sangat membantu untuk kesempurnaan laporan ini. Mohon maaf apabila ada kesalahan penulisan dalam menyusun laporan ini.

Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua yang membacanya khususnya Mahasiswa Teknik Arsitektur Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.

Surabaya, 14 Juli 2025
Yang Menyatakan,



Surya Dirgantara Putra
1442100020

ABSTRAK

PERANCANGAN FASILITAS WISATA BERBASIS INDUSTRI OLAHAN MAKANAN HASIL TAMBAK DI KABUPATEN SIDOARJO DENGAN PENDEKATAN ARSITEKTUR BIOFILIK

Kabupaten Sidoarjo merupakan salah satu wilayah di Jawa Timur yang memiliki kekayaan sumber daya alam berupa hasil tambak seperti ikan bandeng, udang, dan berbagai komoditas perikanan lainnya. Namun pemanfaatan potensi tersebut masih belum maksimal. Pemanfaatan potensi tersebut berkolaborasi dengan sektor pariwisata dengan merancang sebuah fasilitas wisata berbasis industri olahan makanan hasil tambak menggunakan pendekatan arsitektur biofilik. Perancangan ini bertujuan menciptakan kawasan wisata yang tidak hanya memberikan hiburan, namun juga edukasi, pengalaman interaktif, dan dengan keterlibatan masyarakat lokal. Pendekatan arsitektur biofilik pada perancangan ini menciptakan lingkungan yang tidak hanya fungsional dan estetis, tetapi juga memberikan pengalaman yang menyatu dengan alam. Arsitektur biofilik menjadi jembatan antara manusia dan kedekatan dengan alam, yang sangat relevan untuk kawasan berbasis ekosistem tambak. Hasil perancangan ini mencakup area produksi, galeri edukasi, area workshop, pusat oleh-oleh, restoran, area budidaya, dan tempat pemancingan. Melalui fasilitas ini, diharapkan tercipta destinasi wisata yang bukan hanya menjadi sekedar area hiburan tetapi juga edukasi dan tempat pemberdayaan masyarakat.

Kata Kunci: Wisata Industri, Hasil Tambak, Arsitektur Biofilik, Kabupaten Sidoar

ABSTRACT

Sidoarjo Regency is one of the regions in East Java that has a wealth of natural resources in the form of pond products such as milkfish, shrimp, and various other fishery commodities. However, the potential for utilization is still not optimal. The utilization of this potential is then collaborated with the tourism sector by designing a tourism facility based on the processed food industry from ponds using a biophilic architectural approach. This design aims to create a tourist area that not only provides entertainment, but also education, interactive experiences, and of course the involvement of local communities. Using a biophilic architecture approach, this design prioritizes a harmonious relationship between humans and nature to create psychological comfort for users. The results of this design include a production area, an educational gallery, a workshop area, a souvenir center, a restaurant, a cultivation area, and a fishing spot. Through this facility, it is hoped that tourist destinations will be created that are not only entertainment areas but also educational and community empowerment places.

Keywords: *Industrial Tourism, Pond Products, Biophilic Architecture, Sidoarjo Regency*

UCAPAN TERIMAKASIH

Tiada kata yang pantas Penulis ucapkan selain kata terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir Perancangan ini. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Allah S.W.T. yang senantiasa memberikan segala nikmat dan karunia-Nya telah melimpahkan rahmat-Nya yang tiada hentinya sehingga laporan ini dapat terselesaikan, meskipun melalui proses yang cukup panjang dan banyak rintangan.
2. Orang tua yang telah memberikan doa, dukungan, materi, dan segalanya kepada saya untuk dapat menggapai cita-cita yang diharapkan.
3. Ibu Mufidah, ST., MT sebagai pembimbing utama dan Bapak Ir. Suko Istijanto, Dipl. TRP., MT. sebagai ketua penguji yang sudah membimbing dengan sabar dalam menyelesaikan laporan Tugas Akhir Perancangan ini.
4. Semua dosen pengampu mata kuliah di Prodi Arsitektur Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya yang telah dengan sabar membimbing dan memberikan ilmu kepada saya dengan luar biasa.
5. Untuk diri saya sendiri, terima kasih karena telah mau berjuang dan bertahan sampai saat ini sampai mampu berada di titik ini.
6. Teman-teman Prodi Arsitektur yang bersama berjuang dari dari awal semester sampai akhir yang telah memberikan saran, kritik, dan bimbingan sehingga penulis dapat membuka pikiran dan wawasan dalam penyelesaian laporan ini.
7. Teman-teman terbaikku, terutama Fiqry yang sudah rela meminjamkan alat print, juga teman-teman seperti Fany, Syahdan, Dava, Finto, Qusai, dan Amanda yang telah meringankan beban penulis dalam menempuh akhir dari perkuliahan, segala bantuan serta uluran tangan yang akan mempermudah jalan penulis untuk meraih kelulusan. Tidak ada jalan yang lebih mudah selain saat kita berjalan bersama.
8. Dan semua sumber informasi baik dari buku, jurnal, artikel. Website yang sangat membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
UCAPAN TERIMAKASIH	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Masalah Perancangan	3
1.2.1. Identifikasi Masalah.....	3
1.2.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan dan Sasaran Perancangan	3
1.4. Batasan Proyek.....	4
1.4.1. Fungsi	4
1.4.2. Pengguna	4
1.4.3. Lokasi	4
1.5. Sistematika Penulisan.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Pengertian Judul	7
2.1.1. Lingkup Pelayanan dan Kapasitas	7
2.1.2. Kualitas Pelayanan.....	7
2.2. Tinjauan Fungsi	8
2.2.1. Klasifikasi dan Karakteristik Judul.....	8
2.2.2. Pengembangan Judul (Literatur dan Teori Penunjang Fungsi).....	8
2.2.3. Standar Perancangan.....	10
2.3. Tinjauan Lokasi	12
2.3.1. Alasan Pemilihan Lokasi	12
2.3.2. Tinjauan Umum Lokasi/ Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW)	13
2.4. Studi Banding Obyek Sejenis	15
2.4.1. Obyek 1.....	15
2.4.2. Obyek 2.....	18
2.4.3. Kesimpulan Studi Banding	23
2.5. Karakter Obyek	24
2.6. Tinjauan Konsep dan Pendekatan Perancangan	24
2.6.1. Pengertian Tema/Konsep/ Pendekatan Perancangan	24
2.6.2. Interpretasi Tema/ Konsep/ Pendekatan Perancangan	25

2.6.3. Studi Literatur/ Banding Tema/ Konsep/ Pendekatan Perancangan Sejenis	26
2.6.4. Kesimpulan Studi Literatur/ Banding Sejenis	28
BAB 3 METODE PEMBAHASAN.....	31
3.1. Alur Pemikiran	31
3.2. Penjelasan Alur Pemikiran	32
BAB 4 ANALISA PERANCANGAN FASILITAS WISATA BERBASIS INDUSTRI OLAHAN MAKANAN HASIL TAMBAK DI KABUPATEN SIDOARJO	35
4.1. Analisa Internal	35
4.1.1. Penetapan Pelaku	35
4.1.2. Analisa Aktifitas Pelaku	36
4.1.3. Analisa Kebutuhan Ruang	38
4.1.4. Analisa Besaran Ruang	40
4.1.5. Organisasi Ruang	52
4.1.6. Analisa Utilitas Pada Bangunan Rawa	55
4.1.7. Analisa Struktur Bangunan di Rawa	56
4.2. Analisa Eksternal	59
4.2.1. Studi Pemilihan Tapak	59
4.2.2. Analisa Tapak Terpilih	69
4.2.3. Karakter Lokasi dan Tapak	84
BAB 5 KONSEPSUALISASI DAN TRANSFORMASI	85
5.1. Konsepsualisasi	85
5.1.1. Konsep Dasar	85
5.1.2. Konsep Penataan Tapak	86
5.1.3. Konsep Bangunan	86
5.2. Transformasi Konsep	99
5.2.1. Tema atau Pendekatan Arsitektur	99
5.2.2. Ide Bentuk	106
5.2.3. Sketsa Terapan Bentuk dan Tatanan ke dalam Tapak	106
BAB 6 HASIL RANCANGAN	109
6.1. Penataan Lahan	109
6.1.1. Site Plan	109
6.1.2. Layout Plan	109
6.1.3. Tampak Kawasan	110
6.1.4. Potongan Kawasan	110
6.1.5. Perespektif Kawasan	111

6.2. Desain Bangunan.....	113
6.2.1. Desain Massa Utama	113
6.2.2. Desain Area Pengolahan	115
6.2.3. Desain Area Workshop	119
6.2.4. Area Area Restoran.....	121
6.3. Sistem Utilitas	124
6.4. Perspektif dan Detail	127
6.4.1. Perespektif Ruang Luar	127
6.4.2. Perespektif Ruang Dalam	129
6.4.3. Detail	131
6.5. Maket dan Animasi.....	132
DAFTAR PUSTAKA.....	133
LAMPIRAN.....	135

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Perbandingan Studi Banding Objek Sejenis	23
Tabel 2. 2 Tabel Perbandingan Tema Sejenis	28
Tabel 4. 1 Jumlah/ Kapasitas Pengguna	35
Tabel 4. 2 Karakter Pelaku	36
Tabel 4. 3 Analisa Aktivitas/ Kegiatan Utama	36
Tabel 4. 4 Analisa Aktivitas/ Kegiatan Penunjang	37
Tabel 4. 5 Analisa Aktivitas/ Kegiatan Pelengkap	38
Tabel 4. 6 Analisa Kebutuhan Ruang Pengguna Utama.....	38
Tabel 4. 7 Analisa Kebutuhan Ruang Pengguna Penunjang.....	39
Tabel 4. 8 Analisa Kebutuhan Ruang Pengguna Pelengkap.....	39
Tabel 4. 9 Analisa Kebutuhan Ruang Seluruh Pengguna	39
Tabel 4. 10 Analisa Kebutuhan Parkiran	40
Tabel 4. 11 Analisa Jumlah Kebutuhan Parkiran.....	40
Tabel 4. 12 Perhitungan Besaran Ruang Massa Utama Lantai 1	41
Tabel 4. 13 Perhitungan Besaran Ruang Massa Utama Lantai 2	42
Tabel 4. 14 Perhitungan Besaran Ruang Area Pengolahan Bandeng Presto	43
Tabel 4. 15 Perhitungan Besaran Ruang Area Pengolahan Otak-Otak Bandeng	44
Tabel 4. 16 Perhitungan Besaran Ruang Area Pengolahan Krupuk	45
Tabel 4. 17 Perhitungan Besaran Ruang Area Pengolahan Petis.....	46
Tabel 4. 18 Perhitungan Besaran Ruang Area Pengolahan Kripik Limbah Ikan	47
Tabel 4. 19 Perhitungan Besaran Ruang Penunjang.....	48
Tabel 4. 20 Perhitungan Besaran Ruang Area Workshop Lantai 1.....	48
Tabel 4. 21 Perhitungan Besaran Ruang Area Workshop Lantai 2.....	49
Tabel 4. 22 Perhitungan Besaran Ruang Restoran Lantai 1	50
Tabel 4. 23 Perhitungan Besaran Ruang Restoran Lantai 2	50
Tabel 4. 24 Perhitungan Besaran Ruang Restoran Rooftop	51
Tabel 4. 25 Rekapitulasi Total Luas Bangunan	51
Tabel 4. 26 Total Keseluruhan Luas Lahan	51
Tabel 4. 27 Skoring Pemilihan Lokasi	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 penangkapan hasil tambak di Kabupaten Sidoarjo.....	1
Gambar 1. 2 Karakteristik Wisata di Kabupaten Sidoarjo	2
Gambar 1. 3 Data Wisatawan di Kabupaten Sidoarjo	2
Gambar 2. 1 Potensi Kabupaten Sidoarjo 2021-2026	10
Gambar 2. 2 Strategi Kebijakan Kabupaten Sidoarjo 2021-2026	10
Gambar 2. 3 Permasalahan dan Isu Strategis Kabupaten Sidoarjo Tahun 2021- 2026	11
Gambar 2. 4 Permasalahan dan Isu Strategis Kabupaten Sidoarjo Tahun 2021- 2026	11
Gambar 2. 5 Prioritas Pembangunan Kabupaten Sidoarjo 2023	11
Gambar 2. 6 Elaborasi Rencana Induk Riset Nasional (RIRN)	12
Gambar 2. 7 Kampung Coklat Blitar	15
Gambar 2. 8 Denah Ruang produksi Kampung Coklat Blitar.....	16
Gambar 2. 9 Galeri Produk Coklat Kampung Coklat Blitar	16
Gambar 2. 10 Taman Edel Kampung Coklat Blitar	17
Gambar 2. 11 Wahana Permainan Kampung Coklat Blitar.....	17
Gambar 2. 12 Outlet Kuliner Kampung Coklat Blitar	17
Gambar 2. 13 Area Sewa Kampung Coklat Blitar	18
Gambar 2. 14 Wisata Edukasi Susu Batu.....	18
Gambar 2. 15 Edukasi Pengolahan Susu Pasteurisasi WESB.....	19
Gambar 2. 16 Kunjungan Pabrik Susu Pasteurisasi WESB	19
Gambar 2. 17 Edukasi Lebah dan Madu WESB	20
Gambar 2. 18 Biogas dan Farm House WESB	20
Gambar 2. 19 Kunjungan Pabrik Ice Cream WESB	21
Gambar 2. 20 Pusat Oleh-Oleh Olahan Susu WESB	21
Gambar 2. 21 Taman WESB.....	21
Gambar 2. 22 Area Bersantai WESB.....	21
Gambar 2. 23 Playground WESB.....	22
Gambar 2. 24 Kolam Renang WESB.....	22
Gambar 2. 25 Food Court WESB.....	22
Gambar 2. 26 The French Internasional School of Beijing.....	27
Gambar 2. 27 The French Internasional School of Beijing.....	27
Gambar 3. 1 Alur Pemikiran	32
Gambar 4. 1 Matrix Hubungan Antar Massa	52
Gambar 4. 2 Matrix Hubungan Ruang Massa Utama	52
Gambar 4. 3 Matrix Hubungan Ruang Area Pengolahan.....	53
Gambar 4. 4 Matrix Hubungan Ruang Area Workshop	53

Gambar 4. 5 Matrix Hubungan Ruang Restoran.....	54
Gambar 4. 6 Pondasi Tiang Pancang.....	57
Gambar 4. 7 Struktur Atap Space Kayu.....	58
Gambar 4. 8 Site Alternatif Pertama.....	61
Gambar 4. 9 Fasilitas Pendukung Site Alternatif Pertama.....	62
Gambar 4. 10 Pusat Keramaian Site Alternatif Pertama.....	62
Gambar 4. 11 RTRW Kabupaten Sidoarjo 2024-2044.....	63
Gambar 4. 12 Daya Tarik Site Alternatif Pertama.....	63
Gambar 4. 13 Aksesibilitas Site Alternatif Pertama.....	64
Gambar 4. 14 Kondisi Utilitas Site Alternatif Pertama.....	64
Gambar 4. 15 Site Alternatif Kedua.....	65
Gambar 4. 16 Pusat Keramaian Site Alternatif Kedua.....	65
Gambar 4. 17 RTRW Kabupaten Sidoarjo 2024-2044.....	66
Gambar 4. 18 Fasilitas Pendukung Site Alternatif Kedua.....	66
Gambar 4. 19 Daya Tarik Site Alternatif Kedua.....	67
Gambar 4. 20 Aksesibilitas Site Alternatif Kedua.....	67
Gambar 4. 21 Kondisi Utilitas Site Alternatif Kedua.....	68
Gambar 4. 22 Batas Site pada Tapak.....	69
Gambar 4. 23 Batas Utara Tapak.....	69
Gambar 4. 24 Batas Barat Tapak.....	70
Gambar 4. 25 Batas Timur Tapak.....	70
Gambar 4. 26 Batas Selatan Tapak.....	70
Gambar 4. 27 Peruntukan Lahan pada Tapak.....	71
Gambar 4. 28 RTRW Kabupaten Sidoarjo 2024-2044.....	72
Gambar 4. 29 Analisa Pencapaian pada Tapak.....	73
Gambar 4. 30 Analisa Sirkulasi pada Tapak.....	73
Gambar 4. 31 Tanggapan Sirkulasi pada Tapak.....	74
Gambar 4. 32 Analisa Entrance pada Tapak.....	75
Gambar 4. 33 Tanggapan Entrance pada Tapak.....	75
Gambar 4. 34 Analisa View dari luar Tapak.....	76
Gambar 4. 35 Analisa View dari dalam Tapak.....	77
Gambar 4. 36 Tanggapan View dari dalam Tapak.....	77
Gambar 4. 37 Analisa Kebisingan pada Tapak.....	78
Gambar 4. 38 Analisa Drainase pada Tapak.....	79
Gambar 4. 39 Analisa Matahari pada Tapak.....	80
Gambar 4. 40 Tanggapan Matahari pada Tapak.....	81
Gambar 4. 41 Analisa Matahari pada Tapak.....	82
Gambar 4. 42 Analisa Zonafikasi pada Tapak.....	83
Gambar 5. 1 Rumusan Konsep Dasar.....	85

Gambar 5. 2 Pemanfaatan Eksisting pada Tapak	86
Gambar 5. 3 Konsep Pencapaian pada Tapak	87
Gambar 5. 4 Konsep Entrance pada Tapak	87
Gambar 5. 5 Konsep Sirkulasi Linier.....	88
Gambar 5. 6 Konsep Sirkulasi Campuran.....	88
Gambar 5. 7 Konsep Sirkulasi Pengunjung ke Seluruh Area.....	88
Gambar 5. 8 Konsep Orientasi pada Bangunan	89
Gambar 5. 9 Konsep Hardscape.....	90
Gambar 5. 10 Konsep Softscape	90
Gambar 5. 11 Konsep Parkir Mini Bus	92
Gambar 5. 12 Pondasi Tiang Pancang.....	92
Gambar 5. 13 Rangka Atap Miring.....	93
Gambar 5. 14 Lantai Parket.....	93
Gambar 5. 15 Lantai Keramik.....	94
Gambar 5. 16 Lantai Acian Polos.....	94
Gambar 5. 17 Dinding Kayu	95
Gambar 5. 18 Atap Sirap.....	95
Gambar 5. 19 Sistem Pencahayaan Alami	96
Gambar 5. 20 Sistem Penghawaan Alami	96
Gambar 5. 21 Konsep Ruang dalam Industrial	98
Gambar 5. 22 Konsep Ruang Dalam Modern Alami	99
Gambar 5. 23 Koneksi Visual dengan Alam	99
Gambar 5. 24 Koneksi Visual dengan Alam	100
Gambar 5. 25 Koneksi NonVisual dengan Alam	100
Gambar 5. 26 Koneksi NonVisual dengan Alam	100
Gambar 5. 27 Stimulik sensori tidak berirama.....	101
Gambar 5. 28 Variabilitas thermal dan Udara	101
Gambar 5. 29 Kehadiran Air	102
Gambar 5. 30 Cahaya Dinamis dan Difus.....	102
Gambar 5. 31 Pola dan Bentuk Biomorfik.....	103
Gambar 5. 32 Pola dan Bentuk Biomorfik.....	103
Gambar 5. 33 Prospek	104
Gambar 5. 34 Perlindungan.....	104
Gambar 5. 35 Misteri	105
Gambar 5. 36 Risiko/Tantangan.....	105
Gambar 5. 37 Ide Bentuk pada Bangunan.....	106
Gambar 5. 38 Zoning	106
Gambar 5. 39 Blok Plan.....	107
Gambar 5. 40 Site Plan.....	108

Gambar 6. 1 Site Plan	109
Gambar 6. 2 Layout Plan	109
Gambar 6. 3 Tampak Kawasan	110
Gambar 6. 4 Potongan Kawasan	110
Gambar 6. 5 Perespektif Kawasan 1.....	111
Gambar 6. 6 Perespektif Kawasan 2.....	111
Gambar 6. 7 Prespektif Kawasan 3.....	112
Gambar 6. 8 Prespektif Kawasan 4.....	112
Gambar 6. 9 Disain Bangunan Denah Lantai 1 Masa Utama.....	113
Gambar 6. 10 Disain Bangunan Denah Lantai 2 Masa Utama	113
Gambar 6. 11 Disain Bangunan Tampak 1 Masa Utama	114
Gambar 6. 12 Disain Bangunan Tampak 2 Masa Utama	114
Gambar 6. 13 Disain Potongan Bangunan Masa Utama	115
Gambar 6. 14 Disain Bangunan Denah Area Pengolahan	115
Gambar 6. 15 Disain Bangunan Tampak 1 Area Pengolahan	116
Gambar 6. 16 Disain Bangunan Tampak 2 Area Pengolahan	116
Gambar 6. 17 Disain Bangunan Detail 1 Denah Area Pengolahan.....	117
Gambar 6. 18 Disain Bangunan Detail 2 Denah Area Pengolahan.....	117
Gambar 6. 19 Disain Bangunan Detail 3 Denah Area Pengolahan.....	118
Gambar 6. 20 Disain Bangunan Potongan Area Pengolahan	118
Gambar 6. 21 Disain Bangunan Denah Lantai 1 Area Workshop	119
Gambar 6. 22 Disain Bangunan Denah Lantai 2 Area Workshop	119
Gambar 6. 23 Disain Bangunan Tampak 1 Area Workshop.....	120
Gambar 6. 24 Disain Bangunan Tampak 2 Area Workshop.....	120
Gambar 6. 25 Disain Bangunan Potongan Area Workshop.....	121
Gambar 6. 26 Disain Bangunan Denah Restoran Lantai 1.....	121
Gambar 6. 27 Disain Bangunan Denah Restoran Lantai 2.....	122
Gambar 6. 28 Disain Bangunan Denah Restoran Rooftop.....	122
Gambar 6. 29 Disain Bangunan Tampak 1 Restoran	123
Gambar 6. 30 Disain Bangunan Tampak 2 Restoran	123
Gambar 6. 31 Disain Bangunan Potongan Restoran	124
Gambar 6. 32 Sistem Utilitas Instalasi Air Tambak.....	124
Gambar 6. 33 Sistem Utilitas Instalasi Air Bersih.....	125
Gambar 6. 34 Sistem Utilitas Instalasi Air Kotor.....	125
Gambar 6. 35 Sistem Utilitas Instalasi Air Hujan	126
Gambar 6. 36 Sistem Utilitas Instalasi Listrik	126
Gambar 6. 37 Perespektif Ruang Luar.....	127
Gambar 6. 38 Perespektif Ruang Dalam	129
Gambar 6. 39 Detail Area Budidaya	131

Gambar 6. 40 Detail Saung Lesehan.....131